# CONGRATULATIONS

Welcome to ownership of your new Char-Broil® SmartChef® TRU-Infrared™ grill. For every griller that loves the taste of food from our TRU-IR cooking system and desires the ultimate grilling experience, Char-Broil is proud to present the SmartChef TRU-IR gas grill. The SmartChef TRU-IR gas grill is a Wi-Fi connected grill that syncs to your compatible smart device to give you state of the art monitoring and control capabilities while delivering great tasting food every time.

We suggest you take a few moments to read the **Product Guide** to gain a basic understanding of the features and components and become familiar with both the construction and operation of the grill.

Use this **Grilling Guide** as an introduction to Smartchef technology and grilling with your new Char-Broil SmartChef TRU-Infrared grill.

**THE GRILLING GUIDE HAS BEEN SUBDIVIDED INTO 3 SECTIONS FOR EASY REFERENCE.**

## SECTIONS

1. Product overview of the unique and innovative features of SmartChef technology
2. Important information to familiarize yourself with the key components of your new Char-Broil SmartChef TRU-Infrared grill
3. Basics on our patented TRU-Infrared cooking system

## HAPPY GRILLING!

SECTION 1

# SMARTCHEF® TECHNOLOGY

## How It Works

Your Char-Broil SmartChef TRU-Infrared grill is Wi-Fi enabled, which means you can send and receive information to or from it where you have an internet connection.
For more information, go to charbroil.com/smartchefgrill

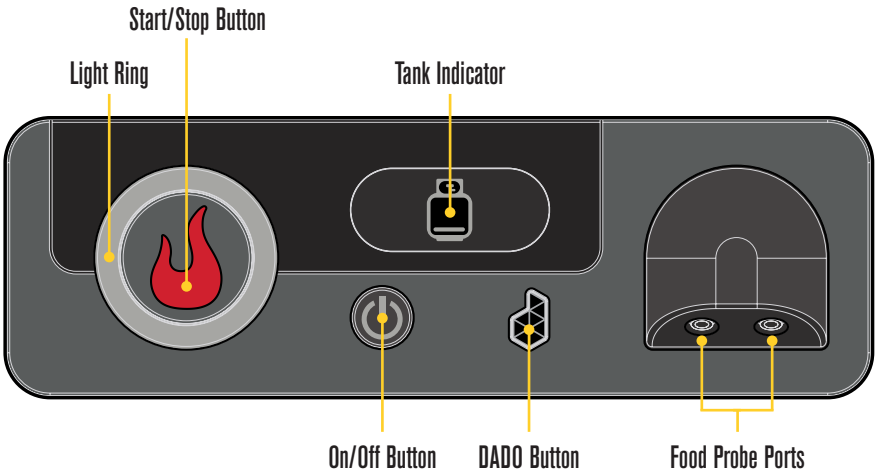
## Here are the basics:

1. Your smart device sends information through the cloud to your grill.
2. Your grill sends information back through the cloud to your smart device so you can control, monitor and receive alerts on your grilling status.

Char-Broil's SmartChef products use the DADO™ platform to connect your grill to the internet.

17.125395 SmartChef Grill.indd 2 9/27/16 11:38 AM

# SMARTCHEF® CONTROL PANEL




**Start/Stop button -** Launch or disengage (stop) Control Mode with the push of a button

**Light Ring -** Provides grill status info to the user at a glance Generally, Green = Ready or Start Control Mode, Orange = Busy (Pre-Heat, Cool or Clean), Red = Error

**Food Probe Ports -** Plug-in temperature probes allows you to monitor food temperatures

**On/Off Button -** Turn Power to the grill On/Off. Must be ON to use main burners of grill. Side burner can be operated independently.

**Tank Indicator -** Tank image appears when you are running low on gas

**DADO Button -** Provides Wi-Fi connection status at a glance



17.125395 SmartChef Grill.indd 3 9/27/16 11:38 AM

# LIGHT RING QUICK GUIDE

The light ring around the Start/Stop button on your grill will give you a wealth of knowledge about the status of your grill.

**(Solid Green)**

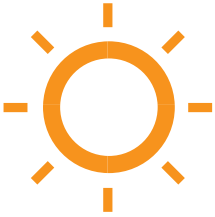
**READY/ON**
Grill has power and is ready

**(Flashing Green)**

**START COOKING**
Push the button, in Control Mode, to launch a guided cook

**(Solid Orange)**

**MANUAL MODE**
Grill is in Manual Mode



**(Flashing Orange)**

**CONTROL MODE**
Grill is in Control Mode

**(Rotating Clockwise Orange)**

**BUSY**
Grill is pre-heating, cleaning or cooling

**(Flashing Red)**

**ERROR**



17.125395 SmartChef Grill.indd 4 9/27/16 11:38 AM

# DADO BUTTON QUICK GUIDE

The DADO light on the SmartChef Control Panel will inform you of the connection and functional status of your grill.

**OFF**
Attempting to connect

**ON/SOLID**
Wi-Fi Connected

**ON/SLOW FLASH**
Not connected to network

**ON/RAPID FLASH**
Firmware update required



17.125395 SmartChef Grill.indd 5 9/27/16 11:38 AM

# CHAR-BROIL SMARTCHEF GAS GRILL APP

Your new Char-Broil SmartChef TRU-Infrared grill uses an app for use on compatible smart devices to control, monitor and receive alerts of your grill status.

1. **Download the Char-Broil SmartChef Gas Grill App**
   Go to the App Store™ (Apple™) and download the Char-Broil SmartChef Gas Grill App to your smart device
2. **Set-Up & Log-In**
3. **Use the Char-Broil Smartchef Gas Grill App**
   The app will guide you through the entire process to start grilling

# COOKING MODES

**Manual Mode -** Your grill may be operated as a conventional grill. Interaction with the SmartChef Control Panel is not necessary to operate in Manual mode. After lighting your grill, turn your burner valve control knobs to the desired setting and begin grilling. This allows you to grill how you want while still giving you all of the monitoring capabilities unique to your grill and the Char-Broil Smartchef Gas Grill app.

**Control Mode -** Your grill can be operated to preheat and/or cook at a specified temperature. After lighting your grill, turn all main burner valve control knobs to the HIGH position and press Start/Stop button on the Smartchef Control Panel. This will initiate Control Mode. From the Char-Broil Smartchef Gas Grill app you can then set your desired grill and/or probe temperature, follow a Guided Cook by food type and selected attributes, or set a desired cook time.

***Please note:***
***Your grill must be plugged-in using the power cord for operation in any mode. An extension may be required. Please refer to Product Guide***



17.125395 SmartChef Grill.indd 6 9/27/16 11:38 AM

# COOKING TYPES

**Guided Cook -** The Char-Broil Smartchef Gas Grill app contains a library of recipes by food type that provide you with a step-by-step process for great tasting food.  Select your food type and attributes and the app will guide you through each step and notify you when your food is ready.

**Time Cook -** Select and set your grill temperature and target time and monitor your cook.

**Temperature Cook -** Select and set your grill temperature and target food probe temperature and monitor your cook.

# COOKING WITH SMARTCHEF

SmartChef technology uses changing grill and food temperatures to attain real-time information about your grill and then provides you with the grill status via the Char-Broil Gas Grill app. Your new grill includes a food temperature probe that plugs into the Control Panel. It is important to properly place the food probe to get as accurate a temperature reading as possible, and know some basic care instructions.

**Proper Food Temperature Probe Etiquette:**

1. Insert the probe into the available port on the SmartChef Control Panel.
2. Insert the probe into the thickest part of the food - not touching bone, fat or gristle.
3. Make sure to clean your food temperature probe with warm soapy water before and after each use and wipe dry.
4. Do not immerse or wash food temperature probe in the dishwasher.



17.125395 SmartChef Grill.indd 7 9/27/16 11:38 AM

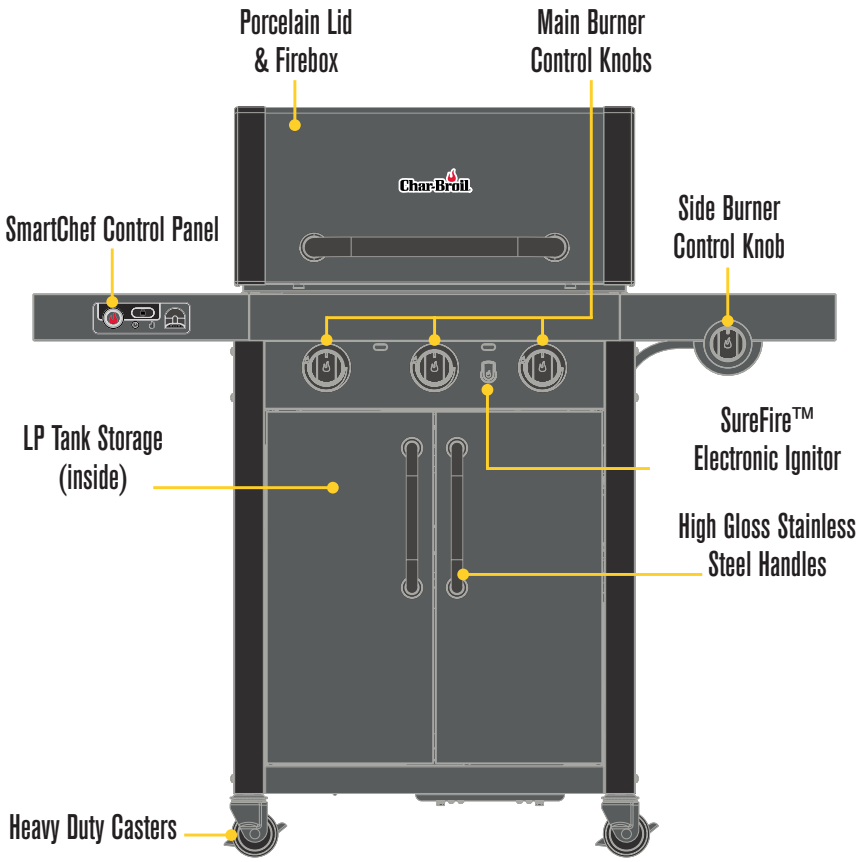
SECTION 2

# GRILL IT UP™

Refer to your **Product Guide** to ensure that your grill is assembled correctly and completely and that you are familiar with both the construction and operation.

## Product Overview

Familiarize yourself with the key parts of your Char-Broil SmartChef TRU-Infrared grill:






17.125395 SmartChef Grill.indd 8 9/27/16 11:38 AM

# BEFORE SEASONING YOUR FIRST STEAK, SEASON YOUR GRILL

The stainless steel infrared emitters underneath the cast iron cooking grates are made from 443 grade stainless steel for the best resistance to outdoor weather conditions and exposure to high heat grilling. You can optimize cooking performance, make cleaning easier, and inhibit rusting by seasoning them before use. This seasoning process is the same as what is required for an uncoated cast iron skillet. Simply spray both sides of each stainless steel emitter with high-heat cooking oil such as canola or peanut oil. Using an oil-filled spray bottle is the easiest way to ensure an even coating, but an oil-dampened cloth or paper towel can also be used. Coat the emitters while they are inside the firebox so that any cooking oil overspray will be removed in the second step.

Reposition the cast iron grates over the stainless steel emitters, ignite your grill, set to Medium and allow it to heat until the cooking oil burns off and stops smoking (approximately15 minutes). The stainless steel emitters will now have a dark brown or bronze color. This process will also remove any oils used during the manufacturing process of your grill. The more you use your TRU-Infrared grill and the darker the stainless steel emitters become, the better it will cook. The cast iron cooking grates in your new grill do not require seasoning as they have a porcelain-enamel finish to protect them from rusting. This porcelain coating can be damaged however if the cooking grates are accidentally dropped on a hard surface or aggressively scraped. Use care when handling.



17.125395 SmartChef Grill.indd 9 9/27/16 11:38 AM

# READY, SET, GRILL

Brush-off any leftover food debris on the cast iron cooking grates while the grill is cool. Remove the grates and brush the stainless steel emitters as well. Use the Cleaning Tool to remove any baked-on food debris. Reposition the grates over the emitters and wipe the top surface of the cast iron grates with a well-oiled cloth or paper towel. This will remove the small particles brushing will miss. Remember that when you are finished grilling and have removed your food from the grill, you should burn-off any excess oil and grease until it stops smoking – 5-10 minutes depending on how much food you have cooked. When you are ready to grill again, preparing your grill for food will be quick and easy. See the section on grill cleaning found later in this guide.

***If you have questions regarding lighting the burners, instructions are conveniently located inside your cabinet door and can be found printed in your Product Guide.***



17.125395 SmartChef Grill.indd 10 9/27/16 11:38 AM

# MAINTAINING THE EXTERIOR SURFACES OF YOUR NEW GRILL

Outdoor environmental conditions can cause surfaces to rust under certain conditions. As you use your grill, the grease from your food turns to smoke that can discolor stainless steel surfaces – especially on the lid. To maintain your grill's appearance, wash and rinse with a mild detergent and warm water or kitchen degreaser. Baked-on grease deposits may require the use of a heavy-duty oven cleaner. Wash and rinse painted or porcelain surfaces and plastic parts with a mild detergent and warm water. Non-abrasive kitchen degreasers can also be used. Never use aggressive chemical cleaners as they can easily damage painted surfaces or plastic parts. Refer to the recommended uses and instructions for use that are found on all cleaners when looking for an appropriate one for your grill. After cleaning, cover your grill to protect it from pollen, leaves and other debris in the air. Visit charbroil.com for a variety of covers designed to fit your new grill.

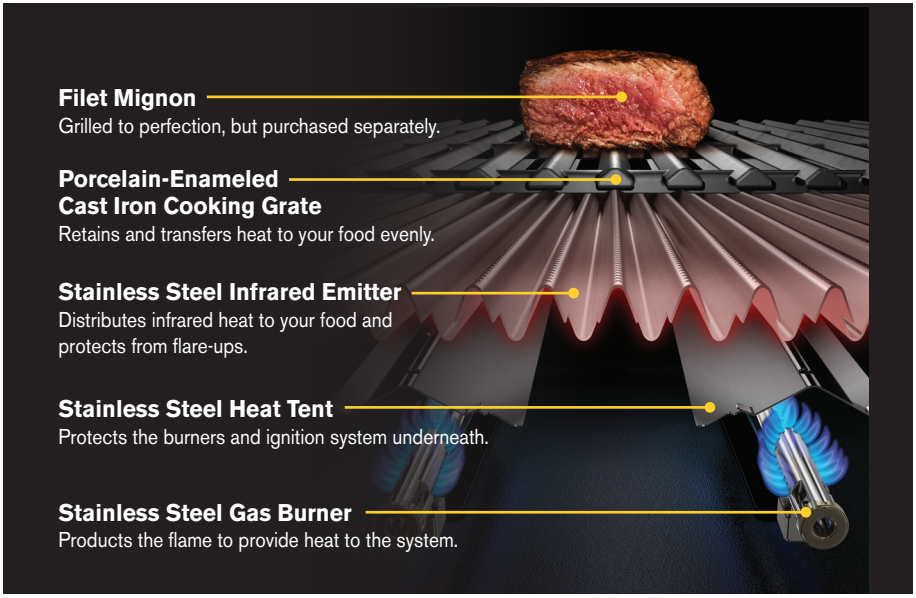


17.125395 SmartChef Grill.indd 11 9/27/16 11:38 AM

SECTION 3

# TRU-INFRARED™

Familiarize yourself with the key components of the TRU-Infrared cooking system:




# INFRARED HEAT 101

Infrared heat is comprised of those frequencies just beyond the visible light spectrum. Simply put, it is light that we cannot see, but our bodies (and food) detect as heat. Walk out into the sunlight on a windy day. While the wind moves the air, you can still feel the radiant heat from the sun being transferred to your skin via infrared wavelengths. Most electromagnetic energy can cause heating but infrared is the perfect choice for cooking. Traditional convection grills heat the air. The hot air is what cooks your food and dries it out. With your Char-Broil grill, infrared frequencies strike your food and cause the molecules to vibrate. All meat has a moisture-saturated boundary layer. Convective heat dries out this boundary layer while cooking, where as infrared heat is able to

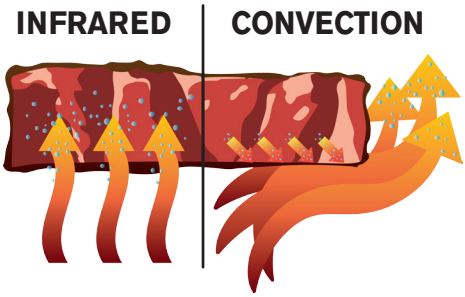


17.125395 SmartChef Grill.indd 12 9/27/16 11:38 AM

penetrate this boundary layer without displacing it. That is why a hamburger, for example, will shrink more on a convective grill than on an infrared grill. The benefit for you is that you can achieve more juicy and flavorful grilling results. High-end restaurants have known for years that cooking with infrared produces the best steaks, and now you have this same technology in your backyard.

**A Char-Broil TRU-Infrared grill promises outdoor cooks much more than juicier food. You will experience these and more benefits from your new grill:**

- Even Heating
- Juicier Food
- Wide Temperature Control
- Faster Cooking Times
- Prevention of Flare-Ups
- Less Gas Usage




## COOKING WITH YOUR TRU-INFRARED COOKING SYSTEM

- Sear marks are best made on fresh sections of the grill. Keep this in mind when flipping your food.
- Think about your meal and organize your food according to cooking techniques and required times.
- Coat each piece of meat, fish or fowl with a light spray of cooking oil before placing on grill.
- When using sauce or glaze, brush on to food during the final 5 minutes of cooking. The sugars in marinades will burn if heated too long. Excessive amounts of sauces or marinades are not necessary and will require extra cleaning afterwards.



17.125395 SmartChef Grill.indd 13 9/27/16 11:38 AM

- Wonderful smoke flavor can be easily added by dropping wood chips right out of the bag and on top of and between the cooking grates. Do not place wood chips directly under greasy foods as this can increase the risk of flare-ups. Apple, cherry, hickory, mesquite, and other hardwood varieties are available from charbroil.com.

- The TRU-Infrared cooking system inside your Char-Broil grill was designed to prevent troublesome flare-ups during normal use. The patented design keeps flare-ups in the firebox - beneath the cooking grate. Follow these tips to keep flare-ups away from your food.
- When grilling foods that are high in fat, leave the grill lid in the open position.
- Try to keep your grill away from windy areas. Wind forces oxygen between the grates, which can result in a flare-up.
- If grease pools on the emitter while grilling, remove the food and turn burners on high with the grill lid open until grease has burned off.
- Keeping the cooking grate and emitter clean will not only improve your results, but will also help control flare-ups.

## MAINTAINING YOUR TRU-INFRARED COOKING SYSTEM

You will quickly come to enjoy the versatility and cooking performance of your new Char-Broil grill. A side benefit of the TRU-Infrared cooking system is how the stainless steel emitter helps to protect your burners and ignition system below. As you grill, most of the food juices vaporize and add flavor to your food. While with other grills, the juices will fall through to the burners and create flare-ups. Over time, excessive amounts of grease falling onto the burners and ignition system can cause them to fail prematurely.



17.125395 SmartChef Grill.indd 14 9/27/16 11:38 AM

**Before each use** brush-off any leftover food debris on the cast iron cooking grates while the grill is cool. Remove the grates and brush the stainless steel emitters as well. Char-Broil's advanced nylon-bristle brushes with CoolClean™ technology are available at most retailers or can be delivered to your door when ordered from char-broil.com. Use the included Cleaning Tool to remove any baked-on food debris. Reposition the grates over the emitters and wipe the top surface of the cast iron grates with a well-oiled cloth or paper towel. This will remove the small particles that brushing will miss.

**Periodically** inspect the stainless steel of the emitter to ensure that excessive food debris has not accumulated in any of the valleys f the emitter or inside the openings. Remove both the grates and emitters from the firebox and use the **Cleaning Tool** as needed. If food debris is allowed to build-up on the emitter, the result will be poor grill performance.

The darker and 'more seasoned' the stainless steel emitters become, the hotter and more evenly the grill will cook. Oils from the foods you grill will help to maintain the bronze-colored finish. Spray both the top and bottom surfaces of each stainless steel emitter with high-heat cooking oil such as canola or peanut oil – same as you did with the initial seasoning process when your grill was new. This will help to even out the protective finish across the entire grill surface. The oil applied to the emitters will burn-off the next time you preheat your grill. Refer to your **Product Guide** for information on inspection and cleaning to ensure there are no blockages.

Please take a few minutes to register your new grill on the Char-Broil Smartchef Gas Grill app.  Or, feel free to visit us at support. charbroil. com/product-registration to tell us about your new Char-Broil grill. We value your privacy and will not share your information without your permission. Having your contact information available, we can quickly and easily update you on any new information regarding your grill and be more helpful when you need us.



17.125395 SmartChef Grill.indd 15 9/27/16 11:38 AM

# NOTES

Apple, the Apple logo, iPhone, and iPod touch are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries.
App Store is a service mark of Apple Inc.

AN 17.125395



17.125395 SmartChef Grill.indd 16 9/27/16 11:38 AM

# NOTAS

Apple, el logotipo de Apple, iPhone y iPod touch son marcas registradas de Apple Inc., registrada en los EE. UU. y en otros países.
App Store es una marca de servicio de Apple Inc.

AN 17.125395



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 16 9/29/16 3:14 PM

**Antes de cada uso,** quite los restos de alimentos de las rejillas de hierro fundido con un cepillo cuando la parrilla esté fría. Retire las rejillas y cepille los emisores de acero inoxidable. Los avanzados cepillos con cerdas de nailon de Char-Broil con tecnología CoolClean™ están disponibles en la mayoría de los negocios minoristas, o bien puede recibirlos en su hogar si los compra en charbroil.com. Use la herramienta de limpieza incluida para quitar cualquier resto de alimentos quemados. Vuelva a colocar las rejillas sobre los emisores y pase un paño o toalla de papel humedecidos con suficiente aceite sobre la parte superior de las rejillas de hierro fundido. Esto eliminará las partículas más pequeñas que el cepillo no puede remover.

**De vez en cuando**, controle el emisor de acero inoxidable para asegurarse de que no haya restos de alimentos en exceso acumulados en las aberturas o hendiduras del emisor. Retire las rejillas y los emisores del fogón, y use la **herramienta de limpieza** según sea necesario. Si deja que se acumulen restos de alimentos sobre el emisor, obtendrá como resultado un rendimiento bajo de la parrilla.

Cuanto más oscuros y “curados” estén los emisores, la parrilla cocinará de forma más pareja y con más calor. Los aceites de los alimentos que ase ayudarán a mantener el acabado de color bronce. Rocíe las superficies superiores e inferiores de cada emisor de acero inoxidable con aceite de cocina para altas temperaturas, como el de canola o maní, de la misma forma que lo hizo en el proceso de cura inicial cuando la parrilla era nueva. Esto ayudará a emparejar el acabado de protección de toda la superficie de la parrilla. El aceite que coloque en los emisores se quemará la próxima vez que precaliente la parrilla. Consulte la **Guía del producto** para obtener información sobre la inspección y limpieza para asegurarse de que no haya obstrucciones.

Tómese unos minutos para registrar su parrilla nueva en la aplicación de la parrilla a gas Char-Broil SmartChef. También puede visitarnos en support.charbroil.com/product-registration para contarnos sobre su nueva parrilla Char-Broil. Valoramos su privacidad y no compartiremos su información sin su permiso. Si contamos con sus datos de contacto, podremos enviarle novedades de forma rápida y fácil acerca de la parrilla y brindarle más ayuda cuando lo necesite.



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 15 9/29/16 3:14 PM

- El increíble sabor ahumado se puede obtener fácilmente agregando virutas de madera directamente de la bolsa sobre y entre las rejillas de cocción. No coloque virutas de madera directamente debajo de alimentos grasosos, ya que esto puede aumentar el riesgo de aparición de llamaradas. Manzano, cerezo, pacana, mezquite y otras variedades de madera dura están disponibles en charbroil.com.

- El sistema de cocción TRU-Infrared situado dentro de la parrilla Char-Broil fue diseñado para evitar las llamaradas molestas durante el uso normal. El diseño patentado mantiene las llamaradas en el fogón, debajo de la rejilla de cocción. Siga estos consejos para evitar que las llamaradas lleguen a los alimentos.
- Al asar alimentos con alto contenido de grasa, deje la tapa de la parrilla abierta.
- Trate de colocar la parrilla lejos de áreas con mucho viento. El viento hace que el oxígeno ingrese entre las rejillas, lo que puede producir una llamarada.
- Si se forman charcos de grasa sobre el emisor mientras cocina, quite los alimentos y ajuste los quemadores a una temperatura alta con la tapa de la parrilla abierta hasta que la grasa se haya quemado.
- Si mantiene la rejilla de cocción y el emisor limpios, no solo obtendrá mejores resultados sino que también controlará las llamaradas.

## CÓMO MANTENER EL SISTEMA DE COCCIÓN TRU-INFRARED

Comenzará a disfrutar rápidamente de la versatilidad y el rendimiento de cocción de su nueva parrilla Char-Broil. Otro beneficio del sistema de cocción TRU-Infrared es la forma en que el emisor de acero inoxidable ayuda a proteger los quemadores y el sistema de encendido debajo de este. Mientras asa, la mayor parte de los jugos de los alimentos se vaporizan y le dan sabor a la comida. En cambio, con otras parrillas los jugos caen entre los quemadores y ocasionan llamaradas. Con el tiempo, las cantidades de grasa en exceso sobre los quemadores y el sistema de encendido pueden causar daños permanentes.

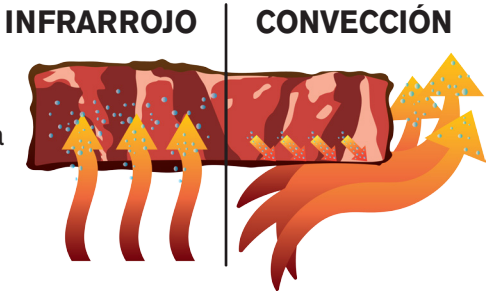


17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 14 9/29/16 3:14 PM

seca la capa límite durante la cocción, mientras que el calor infrarrojo es capaz de penetrar esta capa sin desplazarla. Es por eso que una hamburguesa, por ejemplo, se achicará más en una parrilla por convección que en una infrarroja. El beneficio para usted es que puede obtener alimentos cocidos a la parrilla mucho más sabrosos y jugosos. Los restaurantes de alta gama han sabido durante años que al cocinar con energía infrarroja se obtienen los mejores bistecs, y ahora tiene esa misma tecnología en su patio.

**Una parrilla Char-Broil TRU-Infrared garantiza mucho más que alimentos jugosos. Tendrá este y más beneficios con su nueva parrilla:**

- Calor parejo
- Alimentos más jugosos
- Amplio control de la temperatura
- Tiempos de cocción reducidos
- Prevención de llamaradas
- Menor uso de gas




## CÓMO COCINAR CON EL SISTEMA DE COCCIÓN TRU-INFRARED

- Las marcas de asado se realizan mejor en las partes frescas de la parrilla. Tenga esto en cuenta al girar los alimentos.
- Piense en su comida y organice los alimentos de acuerdo con las técnicas de cocción y los tiempos necesarios.
- Rocíe cada trozo de carne, pescado o ave con una capa ligera de aceite de cocina antes de colocarlos en la parrilla.
- Si usa salsas o glaseados, colóquelos con un pincel sobre los alimentos durante los últimos 5 minutos de cocción. Los azúcares de las marinadas se quemarán si se calientan por demasiado tiempo. El uso en exceso de salsas o marinadas no es necesario e implica realizar una limpieza extra más adelante.



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 13 9/29/16 3:14 PM

SECCIÓN 3

# TRU-INFRARED™

Familiarícese con los componentes clave del sistema de cocción TRU-Infrared:

# CALOR INFRARROJO 101

El calor infrarrojo está compuesto de las frecuencias por debajo del espectro de luz visible. En otras palabras, se trata de la luz que no podemos ver, pero que nuestros cuerpos (y los alimentos) detectan como calor. Imagínese salir a caminar un día ventoso. Mientras el viento desplaza el aire, aún puede sentir el calor radiante del sol que se transfiere a su piel mediante las longitudes de onda. La mayoría de la energía electromagnética puede causar calor, pero la infrarroja es la opción perfecta para cocinar. Las parrillas tradicionales de convección calientan el aire. El aire caliente es lo que cocina los alimentos y los seca. Con la parrilla Char-Broil, las frecuencias infrarrojas chocan contra los alimentos y hacen que las moléculas vibren. La carne cuenta con una capa límite saturada de humedad. El calor por convección



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 12 9/29/16 3:14 PM

# CÓMO MANTENER LAS SUPERFICIES EXTERIORES DE SU PARRILLA NUEVA

Las condiciones climáticas pueden hacer que las superficies de acero inoxidable se oxiden. Cuando usa la parrilla, la grasa de los alimentos se convierte en humo, lo que puede decolorar las superficies de acero inoxidable, especialmente la de la tapa. Para mantener el aspecto de la parrilla, lávela y enjuáguela con un detergente suave y agua tibia o desengrasante de cocina. Las acumulaciones de grasa cocida pueden requerir el uso de un limpiador para hornos potente. Lave y enjuague las superficies pintadas, las superficies de revestimiento cerámico y las piezas de plástico con agua tibia y un detergente suave. También puede usar desengrasantes de cocina no abrasivos. Nunca use limpiadores químicos corrosivos, ya que pueden dañar fácilmente las superficies pintadas o las piezas de plástico. Consulte las instrucciones y los usos recomendados de los limpiadores a la hora de buscar uno adecuado para su parrilla. Luego de limpiarla, cubra la parrilla para protegerla del polen, las hojas u otras partículas del aire. Visite charbroil.com para ver una variedad de cubiertas que se adaptan a su parrilla nueva.



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 11 9/29/16 3:14 PM

# LISTO, PREPARADO, ¡A COCINAR!

Quite los restos de alimentos de las rejillas de cocción de hierro fundido con un cepillo cuando la parrilla esté fría. Retire las rejillas y cepille los emisores de acero inoxidable. Use la herramienta de limpieza para quitar cualquier resto de alimentos quemados. Vuelva a colocar las rejillas sobre los emisores y pase un paño o toalla de papel humedecidos con suficiente aceite sobre la parte superior de las rejillas de hierro fundido. Esto eliminará las partículas más pequeñas que el cepillo no puede remover. Recuerde que al terminar de usar la parrilla y quitar los alimentos, debe dejar quemar el exceso de aceite y grasa hasta que deje de humear (entre 5 y 10 minutos), según la cantidad de alimentos que haya cocinado. Cuando esté listo para volver a asar, preparar la parrilla para los alimentos será rápido y fácil. Consulte la sección sobre limpieza de la parrilla más adelante en esta guía.

***Si tiene dudas sobre el encendido de los quemadores, encontrará las instrucciones en la cara interna de la puerta del armario y también en formato impreso en la Guía del producto.***



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 10 9/29/16 3:14 PM

# ANTES DE CONDIMENTAR EL PRIMER BISTEC, CURE LA PARRILLA

Los emisores infrarrojos de acero inoxidable ubicados debajo de las rejillas de cocción de hierro fundido están hechos de acero inoxidable de 443 grados para brindar la mejor resistencia a las condiciones climáticas y la exposición a altas temperaturas. Puede mejorar el rendimiento de cocción, facilitar la limpieza y evitar el óxido curándola antes de su uso. El proceso de curación es el mismo que el requerido para un recipiente de hierro fundido no recubierto. Simplemente rocíe ambos lados de cada emisor de acero inoxidable con aceite de cocina para altas temperaturas, como aceite de canola o de maní. Usar un rociador con aceite es la forma más fácil de asegurar una capa pareja, pero también puede usar un paño o toalla de papel humedecidos con aceite. Cubra los emisores mientras estén dentro del fogón, para que pueda quitar cualquier resto de aceite en el segundo paso.

Vuelva a colocar las rejillas de hierro fundido sobre los emisores de acero inoxidable, encienda la parrilla, ajústela a temperatura media y deje que se caliente hasta que el aceite se evapore y deje de humear (aproximadamente 15 minutos). Ahora, los emisores de acero inoxidable tendrán un color marrón oscuro o bronce. Este proceso también eliminará cualquier aceite utilizado durante la fabricación de la parrilla. Cuanto más use la parrilla TRU-Infrared y cuanto más oscuros se tornen los emisores de acero inoxidable, mejor cocinará. Las rejillas de hierro fundido de su parrilla nueva no requieren ser curadas, ya que poseen un revestimiento externo cerámico para protegerlas del óxido. Sin embargo, este revestimiento cerámico se puede dañar si arroja las rejillas de cocción sobre una superficie dura o si se rayan agresivamente. Manipúlelas con cuidado.



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 9 9/29/16 3:14 PM

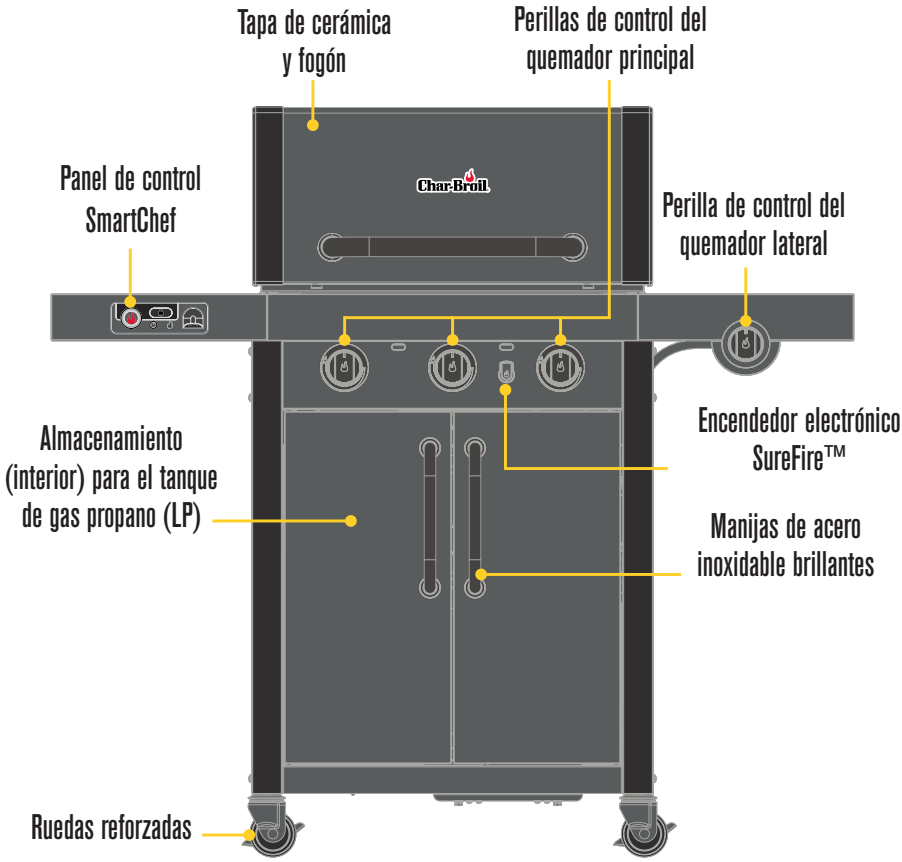
SECCIÓN 2

# GRILL IT UP™

Consulte la **Guía del producto** para asegurarse de ensamblar la parrilla de forma correcta y completa, así como de familiarizarse con la construcción y la operación de esta.

## Descripción del producto

Familiarícese con las piezas clave de su parrilla Char-Broil SmartChef TRU-Infrared:






17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 8 9/29/16 3:14 PM

# TIPOS DE COCCIÓN

**Cocción guiada:** la aplicación de la parrilla a gas Char-Broil SmartChef cuenta con una colección de recetas clasificada por tipos de alimentos que le brinda las instrucciones para obtener alimentos sabrosos. Seleccione el tipo y las características del alimento para que la aplicación lo guíe paso a paso y le avise cuando la comida esté lista.

**Cocción por tiempo:** seleccione y configure la temperatura de la parrilla y el tiempo deseado, y controle la cocción.

**Cocción por temperatura:** seleccione y configure la temperatura de la parrilla y la temperatura deseada, y controle la cocción.

# COCINE CON SMARTCHEF

La tecnología SmartChef utiliza las temperaturas fluctuantes del asador y los alimentos para obtener información en tiempo real de su asador, y luego indicar el estatus del asado por medio de la aplicación Char-Broil Gas Grill. Su nuevo asador trae un termómetro de temperatura de alimentos que se conecta al panel de control. Por lo tanto, es importante colocar adecuadamente el termómetro de temperatura para obtener la lectura de temperatura más precisa posible, e saber algunas instrucciones básicas de mantenimiento.

**Uso adecuado del termómetro de temperatura de alimentos:**

1. Conecte el termómetro en el puerto de entrada disponible en el panel de control de SmartChef .
2. Coloque el termómetro en la parte más gruesa de los alimentos – sin tocar el hueso, la grasa o el cartílago.
3. Asegúrese de limpiar su termómetro de alimentos con agua jabonosa tibia antes y después de cada uso y séquelo con un paño.
4. No sumerja o lave el termómetro de alimentos en la lavadora de platos.



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 7 9/29/16 3:14 PM

# APLICACIÓN DE LA PARRILLA A GAS CHAR-BROIL SMARTCHEF

Su nueva parrilla Char-Broil SmartChef TRU-Infrared hace uso de una aplicación compatible con dispositivos inteligentes para controlar, supervisar y recibir alertas sobre el estado de su parrilla.

1. **Descargue la aplicación de la parrilla a gas Char-Broil SmartChef**
   Ingrese a la App Store™ (Apple™) y descargue la aplicación de la parrilla a gas Char-Broil SmartChef en su dispositivo inteligente.
2. **Configúrela e inicie sesión**
3. **Use la aplicación de la parrilla a gas Char-Broil SmartChef**
   La aplicación lo guiará a través de todo el proceso para comenzar a asar.

# MODOS DE COCCIÓN

**Modo manual:** puede usar la parrilla como una parrilla tradicional. No es necesaria la interacción con el Panel de control SmartChef para usarla en Modo manual. Luego de encender la parrilla, gire las perillas de control de la válvula del quemador hacia el ajuste deseado y comience a asar. Esto le permite asar como desee sin perder todas las capacidades de control únicas de su parrilla y la aplicación de la parrilla a gas Char-Broil SmartChef.

**Modo de control:** la parrilla puede utilizarse para precalentar o cocinar a una temperatura específica. Luego de encender la parrilla, gire todas las perillas de control correspondientes a la válvula del quemador principal a la posición ALTO y pulse el botón Iniciar/Detener del Panel de control Smartchef. Esto iniciará el Modo de control. Luego, desde la aplicación de la parrilla a gas Char-Broil SmartChef, podrá configurar la temperatura deseada de la parrilla, realizar una cocción guiada por tipo de alimento y características seleccionadas, o establecer un tiempo de cocción deseado.

***Tenga en cuenta: El cable de alimentación de la parrilla debe estar enchufado para que funcione en cualquier modo. Puede necesitar un cable de extensión. Por favor consulte el Manual de producto***



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 6 9/29/16 3:14 PM

# GUÍA RÁPIDA DEL BOTÓN DADO

La luz del botón DADO en el Panel de control SmartChef le informará sobre la conexión y el estado de funcionamiento de la parrilla.

**APAGADA**
Intentando conectarse

**ENCENDIDA/FIJA**
Conectada a Wi-Fi

**ENCENDIDA/LUZ INTERMITENTE LENTA**
No conectada a la red

**ENCENDIDA/LUZ INTERMITENTE RÁPIDA**
Se requiere una actualización de firmware



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 5 9/29/16 3:14 PM

# GUÍA RÁPIDA DEL ANILLO LUMINOSO

El anillo luminoso alrededor del botón Iniciar/Detener le proporcionará gran información sobre el estado de la parrilla.

**(Verde fijo)**

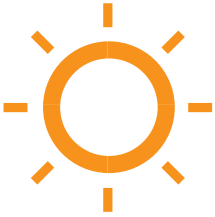
**LISTO/ENCENDIDO**
La parrilla está encendida y lista.

**(Verde intermitente)**

**INICIAR COCCIÓN**
En el modo de control, se inicia una cocción guiada pulsando el botón.

**(Naranja fijo)**

**MODO MANUAL**
La parrilla está en modo manual.



**(Naranja intermitente)**

**MODO DE CONTROL**
La parrilla está en modo de control.

**(Color naranja que rota en sentido horario)**

**OCUPADO**
La parrilla se está precalentando, limpiando o enfriando.

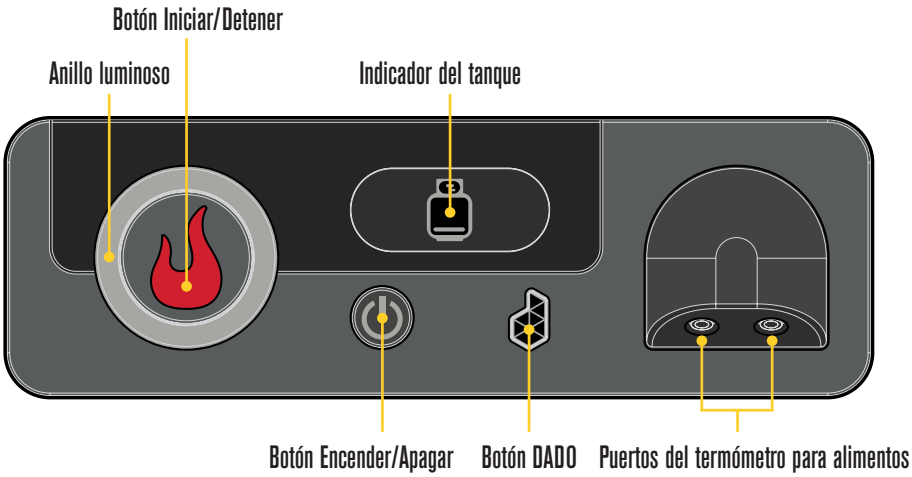
**(ROJO INTERMITENTE)**

**ERROR**



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 4 9/29/16 3:14 PM

# PANEL DE CONTROL SMARTCHEF®




**Botón Iniciar/Detener:** inicie o desconecte (detenga) el modo de control con solo un botón.

**Anillo luminoso:** brinda información del estado de la parrilla al usuario con solo dar un vistazo.
Por lo general, verde = Listo o Iniciar modo de control, naranja = Ocupado (precalentar, enfriar o limpiar), rojo = Error.

**Puertos del termómetro para alimentos:** los sensores de temperatura conectables le permiten controlar las temperaturas de los alimentos.

**Botón Encender/Apagar:** encienda o apague la parrilla. Para usar los quemadores principales, la parrilla debe estar encendida. El quemador lateral se puede usar de forma independiente.

**Indicador del tanque:** la imagen del tanque aparece cuando se esté quedando sin gas.

**Botón DADO:** brinda el estado de conexión Wi-Fi con solo dar un vistazo.



17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 3 9/29/16 3:14 PM

SECCIÓN 1

# TECNOLOGÍA SMARTCHEF®

**Cómo funciona**

La parrilla Char-Broil SmartChef TRU-Infrared cuenta con Wi-Fi, que significa que puede enviar y recibir información desde o hacia ella en lugares con conexión a Internet. Para más información, visite charbroil.com/smartchefgrill

**Conceptos básicos:**

1. Su dispositivo inteligente envía información a la parrilla a través de la nube.
2. La parrilla le devuelve información al dispositivo a través de la nube para que usted pueda controlar, supervisar y recibir alertas sobre el estado de cocción de la parrilla.

Los productos SmartChef de Char-Broil utilizan la plataforma DADO™ para que su parrilla se conecte a Internet.

17.125395 SmartChef Grill_ES-US.indd 2 9/29/16 3:14 PM

# FELICITACIONES

Lo felicitamos por la adquisición de su nueva parrilla Char-Broil® SmartChef® TRU-Infrared™. Para los que aman el sabor de los alimentos cocidos con nuestro sistema de cocción TRU-IR y buscan la mejor calidad, Char-Broil tiene el honor de presentar la parrilla a gas SmartChef TRU-IR. La parrilla a gas SmartChef TRU-IR es una parrilla conectada a Wi-Fi que se sincroniza con su dispositivo inteligente compatible para brindarle capacidades de control de última tecnología y cocinar alimentos sabrosos sin excepción.

Le sugerimos que se tome un momento para leer la **Guía del producto** para comprender las funciones y los componentes, y familiarizarse con la construcción y el funcionamiento de la parrilla.

Use esta **Guía de asado a la parrilla** para conocer la tecnología Smartchef y comenzar a cocinar con su nueva parrilla Char-Broil SmartChef TRU-Infrared.

**PARA QUE PUEDA HACER UNA REFERENCIA RÁPIDA, LA GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA SE HA SUBDIVIDIDO EN TRES SECCIONES.**

## SECCIONES

1. Descripción del producto y las características únicas e innovadoras de la tecnología SmartChef
2. Información importante para familiarizarse con los componentes clave de su nueva parrilla Char-Broil SmartChef TRU-Infrared
3. Conceptos básicos sobre nuestro sistema de cocción patentado TRU-Infrared

## ¡QUE DISFRUTE SU PARRILLA!